ARIOSTO 11 WS

Forno Elettrico

Electric Oven

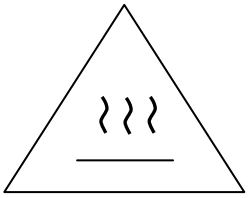
Manuale d’uso
User manual

Vi ringraziamo per aver acquistato questo forno elettrico, e raccomandiamo di leggere attentamente tutte le istruzioni prima di iniziare ad utilizzarlo.

ATTENZIONE

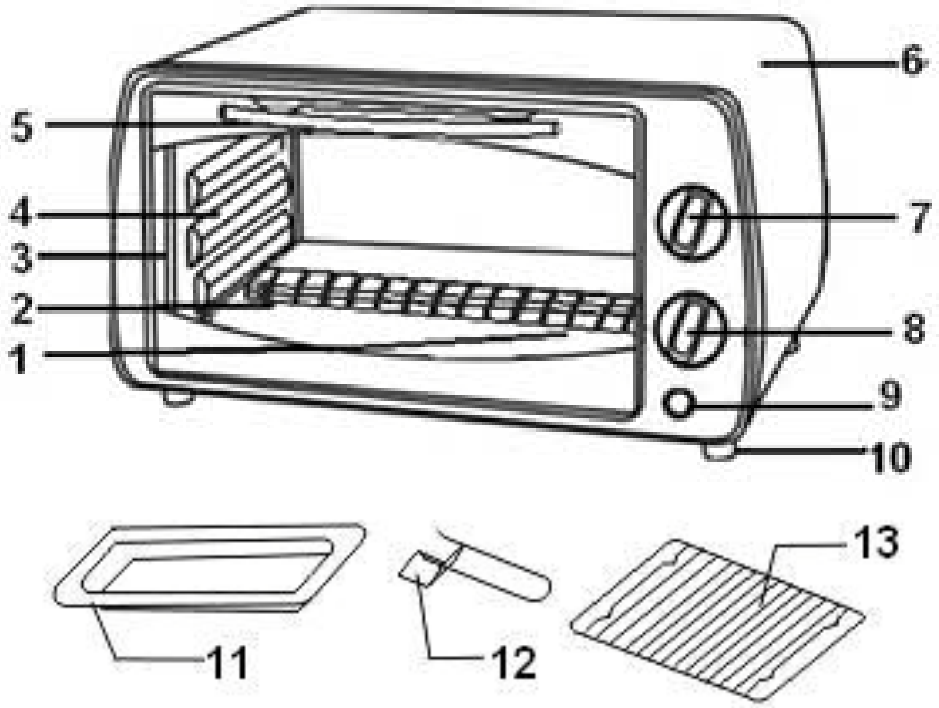
- Estrarre il forno dall'imballo e assicurarsi che sia integro. Se sussistono dubbi sulle sue condizioni, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Tenere i sacchetti di cellophane, le graffette e gli altri componenti dell'imballo lontano dalla portata dei bambini.
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una capacità nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra.
- Utilizzare il forno unicamente per gli scopi descritti nel presente manuale. Qualsiasi altro impiego potrebbe causare danni alla persona o all'apparecchio.
- Il produttore e il distributore non possono essere ritenuti responsabili di eventuali danni provocati da un utilizzo dell'apparecchio difforme da quanto indicato in questo manuale.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia, al sole o all'azione di altri agenti atmosferici.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Quando l'apparecchio non è in funzione, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente. Tenere le parti dell'apparecchio potenzialmente pericolose lontano dalla portata dei bambini.
- Per la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
- Questo apparecchio non è stato progettato per l'utilizzo da parte di bambini o persone con limitate capacità fisiche, sensoriali e cognitive e/o con scarsa esperienza, a meno che non si trovino sotto la diretta e costante sorveglianza di una persona qualificata o abbiano ricevuto da quest'ultima le necessarie istruzioni riguardanti il corretto utilizzo.
- Assicurarsi che i bambini non utilizzino l'apparecchio per gioco.
- Non collegare la spina del cavo di alimentazione a prolunghe o prese multiple.
- Non piegare o danneggiare in alcun modo il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare timer di accensione o altri dispositivi che controllano autonomamente l'alimentazione dell'apparecchio. Diversamente, potrebbero svilupparsi incendi se questo si trova in una posizione impropria o se un oggetto ostruisce alcune delle sue parti.

AVVERTENZA IMPORTANTE:



Attenzione: durante l’utilizzo del forno, il mobile può raggiungere temperature molto elevate.

DESCRIZIONE DELL’APPARECCHIO

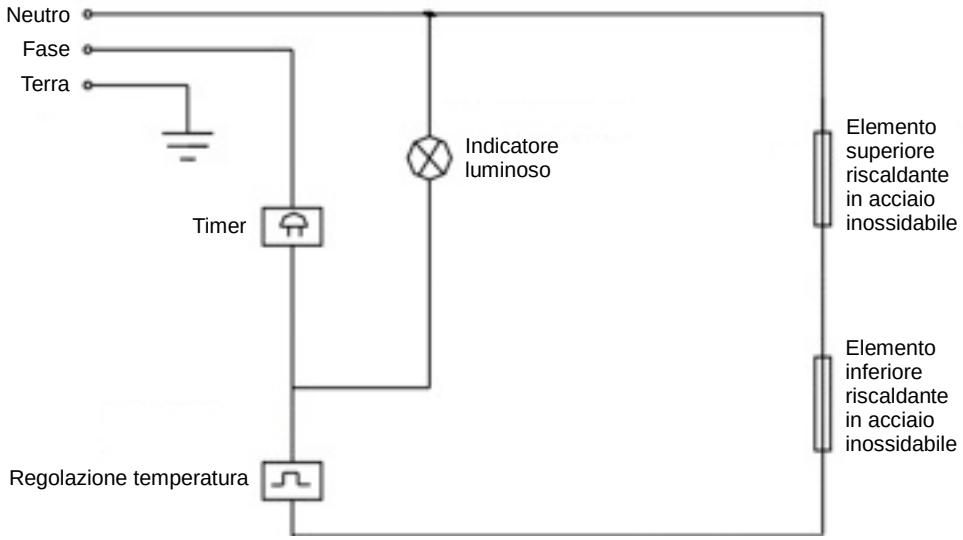


1. Elementi riscaldanti
2. Sportello in vetro
3. Vano del forno
4. Guide per la leccarda
5. Maniglia dello sportello
6. Mobile
7. Manopola di regolazione della temperatura
8. Manopola di programmazione del timer
9. Indicatore luminoso
10. Piedini d'appoggio
11. Leccarda
12. Pinza per la leccarda e per la griglia
13. Griglia

CARATTERISTICHE TECNICHE

Sigla	ARIOSTO 11 WS
Alimentazione	220-240 V, 50 Hz
Consumo	800W

SCHEMA ELETTRICO

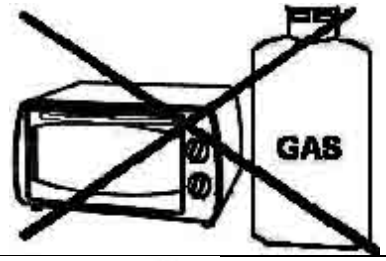


PRECAUZIONI

Per evitare gravi ustioni, servirsi sempre dell'apposita pinza per posizionare o estrarre la leccarda.

Quando il forno è caldo, non versare acqua o altri liquidi sullo sportello in vetro; in caso contrario, questo potrebbe rompersi.

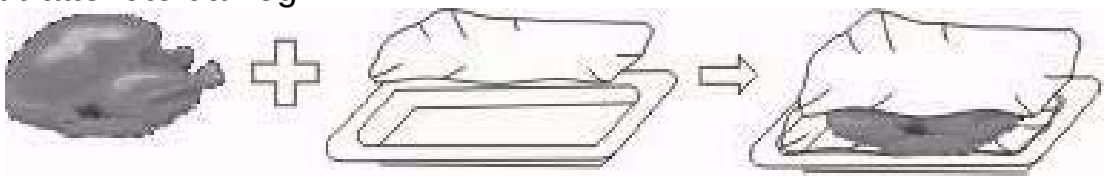
Per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione, afferrare sempre la spina del cavo e mai il cavo stesso, per evitare che si danneggi internamente.



Non posizionare il forno elettrico nelle vicinanze di un fornello a gas o di altre fonti di calore. Non rivolgere ventilatori o getti d'aria di alcun tipo verso l'apparecchio quando questo è in funzione. In caso contrario, il sistema di controllo automatico della temperatura potrebbe non funzionare correttamente.

Non bagnare il cavo di alimentazione con acqua o altri liquidi, e non toccarlo con le mani bagnate. Dopo l'utilizzo dell'apparecchio, o se questo è lasciato incustodito, scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente per evitare il rischio di incendio in caso di malfunzionamento.

Quando si cuociono pollo arrosto o altri cibi particolarmente grassi, è consigliabile posizionare un foglio di alluminio sulla leccarda e un secondo foglio sopra la pietanza per contenere gli schizzi. In questo modo, il grasso verrà trattenuto dai fogli.



In base alla pietanza che si desidera cucinare, potrebbe essere opportuno utilizzare teglie apposite, adatte al contatto diretto con il cibo.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

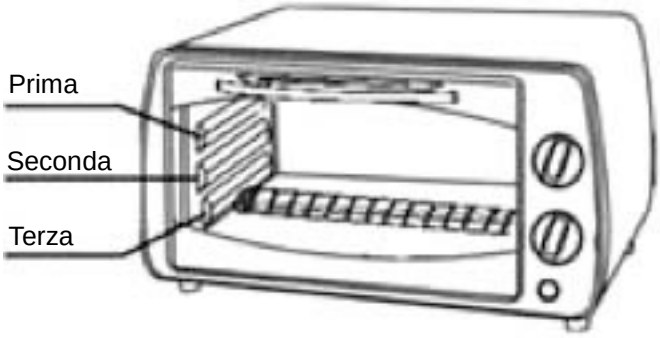
Avvertenza: le parti dell’apparecchio e gli accessori forniti in dotazione potrebbero essere diversi da quelli raffigurati nel presente manuale. Fare sempre riferimento al proprio modello.

Note:

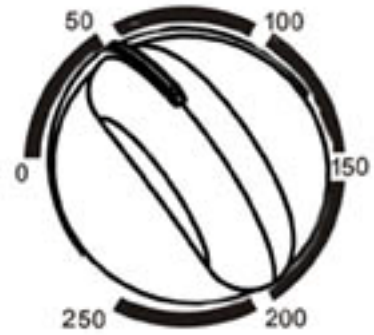
- Prestare attenzione quando si rimuovono grasso o altri liquidi molto caldi.

Posizionamento della leccarda nel vano del forno

In base a ciò che si desidera cuocere, inserire la leccarda nelle apposite guide all’altezza desiderata fra le tre disponibili (fig. a lato). Per esempio, se si desidera ottenere una leggera crosta sulla superficie dei maccheroni al *gratin*, è consigliabile utilizzare la seconda posizione. Per cuocere il pollo, utilizzare la terza posizione.

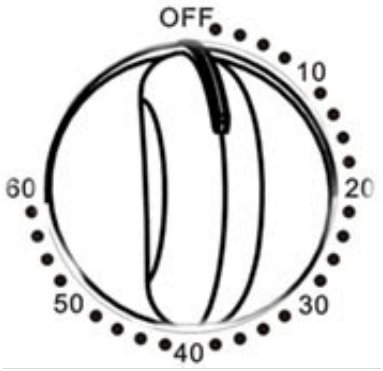


Modalità di utilizzo del forno elettrico



Manopola di regolazione della temperatura

Ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso orario fino al raggiungimento del valore desiderato (da 0 °C a 250 °C). La temperatura ottimale varia in base agli alimenti da cucinare.



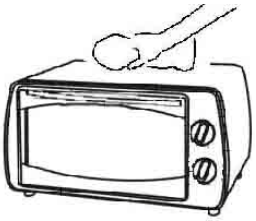
Manopola del timer

L'indicatore luminoso posto sulla parte frontale del forno evidenzia l'accensione degli elementi riscaldanti.

1. Grazie al timer è possibile impostare lo spegnimento automatico del forno dopo un tempo prestabilito, che varia in base agli alimenti da cuocere.
2. Ruotare la manopola del timer in senso orario fino al valore desiderato. I numeri corrispondono ai minuti di cottura al termine dei quali il forno si spegnerà automaticamente. Un segnale acustico indicherà il termine del ciclo di cottura.
   - Se si desidera impostare un tempo inferiore ai 5 minuti, portare la manopola del timer a un tempo superiore ai 6 minuti, quindi portarla in corrispondenza del valore desiderato.
3. Se si desidera spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura, ruotare la manopola del timer in senso antiorario fino alla posizione "OFF".
   - Se all'interno del forno si sono depositate delle incrostazioni, la cottura potrebbe richiedere più tempo del previsto.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima della pulizia, scollegare il forno dalla presa di corrente.



Pulire il mobile e l'intero del vano del forno con un panno umido. Non utilizzare spugnette abrasive o altri utensili che potrebbero graffiare il rivestimento del mobile, del vano o della teglia.

Non utilizzare benzina, polveri abrasive, solventi o altri prodotti tossici.

PARAMETRI DI COTTURA DELLE PRINCIPALI PIETANZE

ALIMENTO	SPESSORE O QUANTITA'	DURATA (minuti)
Pizza	1 cm	3-4
Toast	2-3 pezzi	2-3
Hamburger	2-3 pezzi	6-8
Pesce	–	10-12
Prosciutto	2 cm	5-10
Salsiccia	3-4 pezzi	8-10
Bistecca	1-2 cm	10-12

ISTRUZIONI PER L'USO

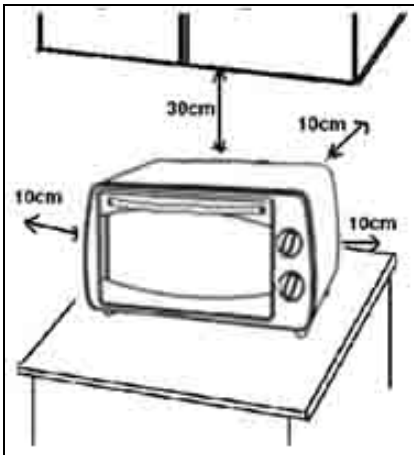
Prima di iniziare ad utilizzare normalmente il forno lo si deve riscaldare a vuoto, senza introdurre alimenti.

(1) Inserire la leccarda e la griglia.
(2) Ruotare la manopola del timer in modo da impostare una durata di 10 minuti.
(3) Trascorsi 10 minuti, il forno si spegne automaticamente ed emette un segnale acustico di avviso.

Nota:
Al primo utilizzo del forno potrebbero avvertirsi odore di bruciato e/o fumo. Ciò è normale, e non indica un malfunzionamento.

Regolazione della temperatura:
Assicurarsi sempre di selezionare una temperatura ottimale in base agli alimenti da cucinare.

PRECAUZIONI IMPORTANTI



Assicurarsi che il forno non sia a contatto con pareti, tende o altri oggetti o superfici infiammabili. Quando il forno è acceso, non posizionare alcun oggetto sotto di esso, per evitare che possa bruciarsi.

Quando il forno è in funzione, non appoggiare alcun oggetto sulla parte superiore del mobile, per evitare che si danneggi o deformi a causa del calore.

Non tentare di riscaldare bottiglie o scatolette contenenti cibo o liquidi; in caso contrario, l'involucro potrebbe rompersi e causare gravi scottature.

Prestare particolare attenzione a non scottarsi durante o immediatamente dopo l'utilizzo del forno. Le parti in metallo e lo sportello in vetro raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccarle mai direttamente; per aprire o chiudere lo sportello servirsi sempre dell'apposita maniglia.

L'alimentazione dell'apparecchio deve provenire da una presa di rete elettrica correttamente cablata. Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione sia inserita a fondo nella presa di corrente per evitare che si surriscaldi. Non collegare più apparecchi simultaneamente a una presa multipla.

MANUTENZIONE

1. Non sono necessarie operazioni di pulizia o manutenzione oltre a quelle descritte nel presente manuale.
2. Per qualunque riparazione rivolgersi a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
3. Questo apparecchio è stato progettato per SOLO USO INTERNO e in ambito domestico: evitare qualsiasi impiego commerciale o industriale.

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2004/108/CE, relativa al rispetto dei requisiti essenziali di compatibilità elettromagnetica (E.M.C.).
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE, che riguarda le prescrizioni relative alla sicurezza degli apparecchi elettronici e loro accessori collegati alla rete, per uso domestico o analogo uso generale (L.V.D.).
- A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il disegno di questo modello possono variare senza preavviso.
- L'Azienda declina ogni responsabilità per l'utilizzo improprio del prodotto.

La presenza del simbolo del bidone barrato indica che:

- Ai sensi del D. Lgs. 151/2005, questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata.
- Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l' ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all' atto dell' acquisto di un nuovo apparecchio.
- L' uso improprio dell' apparecchiatura o di parti di essa può costituire un potenziale pericolo per l' ambiente e per la salute. Lo smaltimento improprio dell' apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell' Autorità di Pubblica Sicurezza.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 36 mesi.

GARANZIA CONVENZIONALE

La Società MELCHIONI S.p.A., distributrice sul territorio italiano del marchio MELCHIONI FAMILY, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.
L' apparecchio è coperto dalla garanzia **convenzionale** per il periodo di **DUE ANNI** dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile).
I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, **durante il periodo di garanzia** di cui sopra.
La MELCHIONI SPA si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.
Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

La garanzia non copre:
- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i mal funzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato MELCHIONI SPA;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da MELCHIONI SPA;
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini

pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

Il riconoscimento della garanzia da parte di MELCHIONI SPA, o dei suoi centri di assistenza autorizzati, è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data d'acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature: in presenza di questi MELCHIONI SPA si riserva il diritto di rifiutare l'intervento in garanzia.
La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.
La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio.
Eventuali estensioni, promesse o prestazioni assicurate dal rivenditore saranno a carico di quest'ultimo.

Sig. .....

Via ..... n° .....

CAP ..... Città ..... Prov. .....

Modello ... ***ARIOSTO 11WS*** Matricola .....

Rivenditore ..... Data acquisto .....

IL PRESENTE CERTIFICATO DEBITAMENTE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE, DEVE SEMPRE ACCOMPAGNARE L'APPARECCHIO IN CASO DI RIPARAZIONE ED E' VALIDO SOLO SE ACCOMPAGNATO DA UN DOCUMENTO FISCALE (scontrino o fattura).

Per eventuali informazioni sui Centri di Assistenza autorizzati sul territorio italiano potete contattare il numero telefonico: 02-57941, oppure consultate il nostro sito: www.melchioni.it

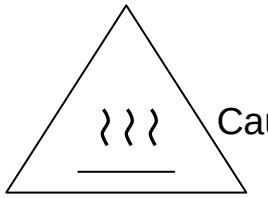
Timbro e firma del rivenditore per convalida certificato di garanzia

Many thanks for purchasing this electric oven.
We would particularly advise that you carefully read the operating instructions before attempting to operate the unit.

WARNING:

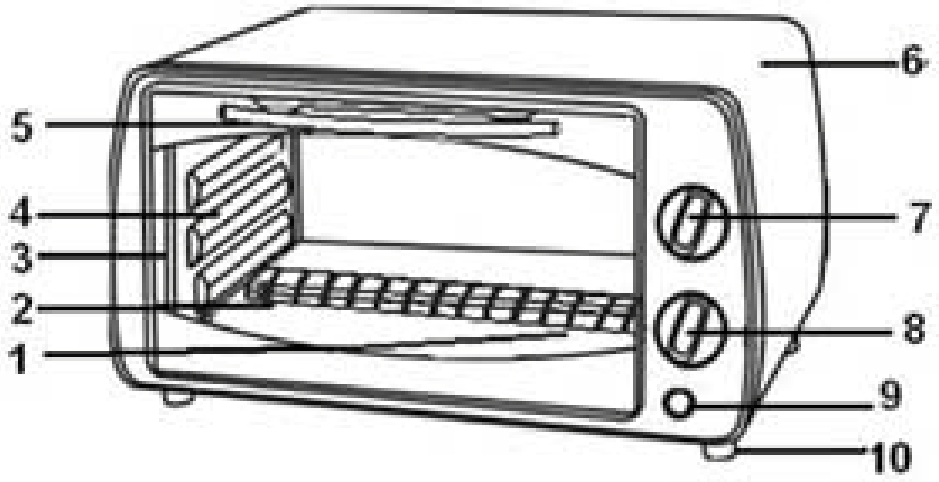
-Remove the packing and make sure that the appliance is intact. In case of doubt do not use the appliance and contact our after-sales service. Do not leave packaging materials like bags and staples within reach of children.
-Before switching on appliance check if the electrical voltage and frequency of the circuit correspond to those indicated on the appliance.
-The appliance has to be connected to a circuit according to the rules in force concerning the civil plant. The plant has to be related to the nominal power of the appliance and has to be provided with an earth –wire.
-Use the appliance only for the mentioned purpose. Do not use it for any other application as it could get dangerous.
-The manufacture/importer is not responsible for any eventual damages caused by improper or faulty use.
-Never expose the appliance to atmospheric conditions (rain, sun, etc.)
-The appliance must be always placed on a flat and stable surface.
-When the appliance is not in use switch it off and unplug it. Make harmless the parts of the appliance which could be handled hazardously by children for playing.
-In case the power cord is damaged, send it to the nearest after sale service recommended by the manufacturer for the replacement.
-This appliance is not intended use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
-Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-Do not connect the appliance to extension cords or multiple outlets.
-Do not damage and do not kink the power cord.
-Do not use this heater with a programmer, timer or any other device that switches the heater on automatically, since a fire risk exists if the heater is covered or positioned incorrectly.

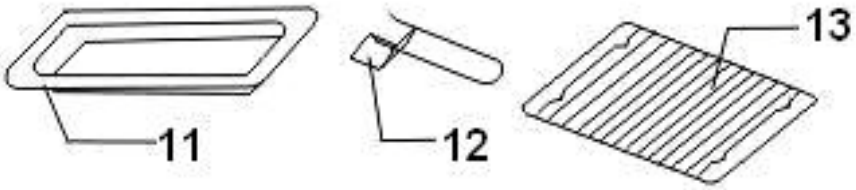
SPECIAL WARNING:



Caution: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating.

PARTS IDENTIFICATION

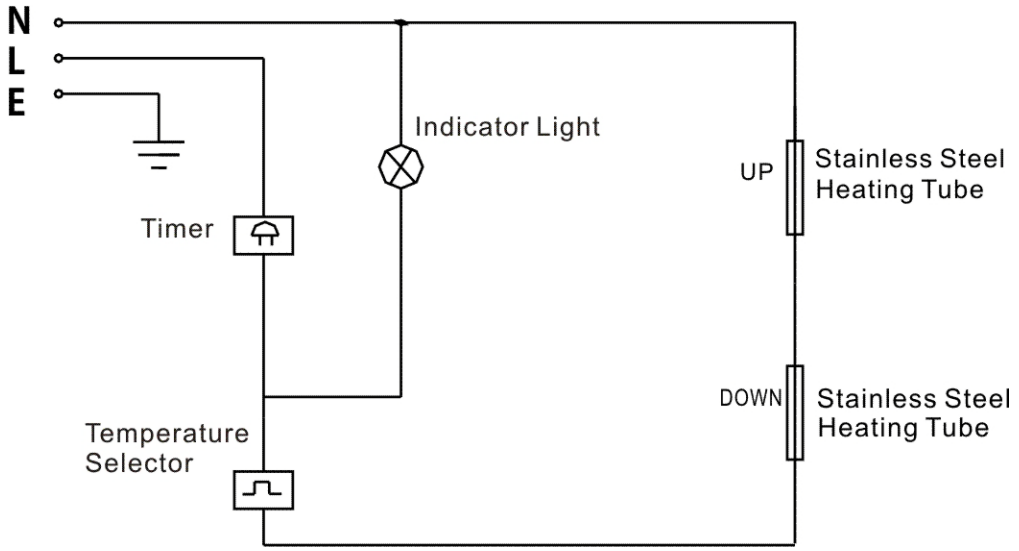




1.Heating element	2.Door glass	3.Inner case	4.Rack support
5.Door handle	6.Cover	7. Thermostat	8. Timer knob
9. Indicator	10. Stand	11.Food tray	12. Tray handle
13. Wire rack			

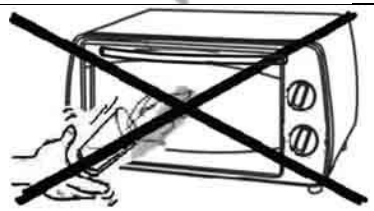
PARAMETER DATA

MODEL NO.	ARIOSTO 11 WS
POWER SUPPLY	220-240V 50/60Hz
POWER CONSUME	800W

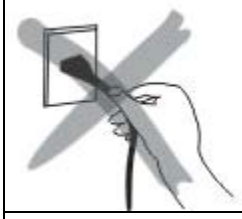


CAUTIONS

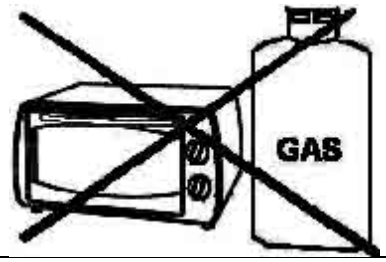
Always use the Food Fork when inserting or removing the tray. Touching these will cause severe burns.



When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.



When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.



Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc, at the unit during use . Doing so could prevent correct temperature control.

Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.

For cooking, we recommend using special containers suitable for food contact.

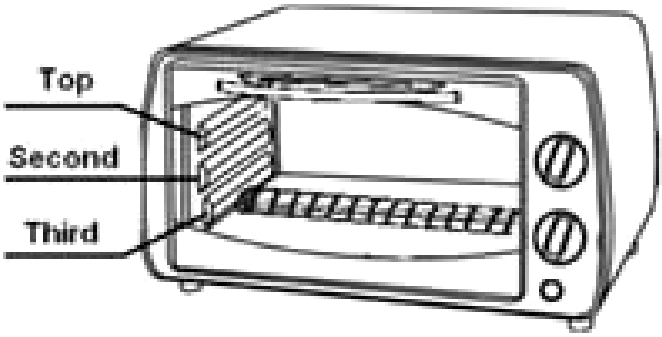
USE INDICATION

Special indication: the parts and accessory varies from different models. Please refer the image to the real item you buy.
The trays are not perfectly square.

Note:

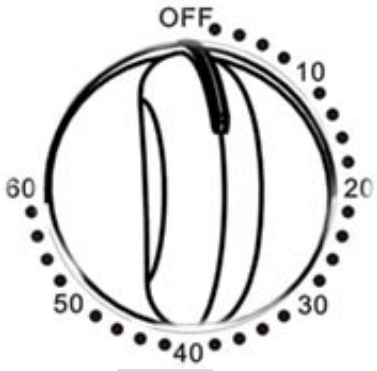
Be careful when removing pudding and other hot liquids.
Rack Support

You can adjust the Tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the second rack support. For roasting a chicken, use the third rack support.



Functional Control

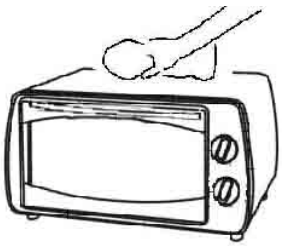
<table>
<tr><td>

Temperature Control</td><td>Set the “Temperature Control” by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. (Temperature Control ranging from 0° to 250°)</td></tr>
<tr><td rowspan="4"> 

Timer

*You can observe whether the heating elements are working or not by observing the front Indicator light.</td><td>1. Set the arrow on the “Timer” to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.</td></tr>
<tr><td>2. Set the “Timer” by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.</td></tr>
<tr><td>3• When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.</td></tr>
<tr><td>4. The oven can be turned off manually during cooking by turning the “Timer” anti-clockwise to the "OFF" position.</td></tr>
</table>

METHOD OF CLEANING

<table>
<tr><td> </td><td>Take off the plug and cool down before cleaning.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>Use dry cloth to clean outer surface of oven and glass window. When cleaning inside of oven, mopping with cloth can be applied. Never wash it with water as it may cause current leakage when electric parts are wet.
Food tray, wire rackand tray handle can wash with soft cotton(or sponge) and neutral cleaner. Then rinse thoroughly with clean water, then wipe dry. Do not use hard bruch that will scratch the interior surface of the oven, and to protect the tray, wire rackand tray handle.</td></tr>
</table>

Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

Type of food	Number or thickness	Timer (min.)
Pizza	1cm	3-4
Toast	2-3 pcs	2-3
Hamburger	2-3 pcs	6-8
Fish	/	10-12
Ham	2 cm	5-10
Sausage	3-4 pcs	8-10
Steak	1-2 cm	10-12

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the unit for the first time:

Heat the empty oven.

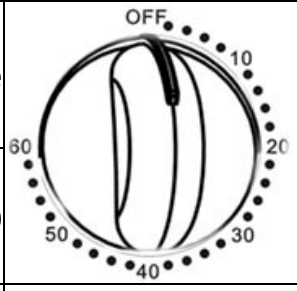
(1) Insert the tray and baking net.

(2) Heat the empty oven for about 10 minutes.

Note:there may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

1. Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.

2**.** Set the Timer by turning it clockwise**.**
The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring

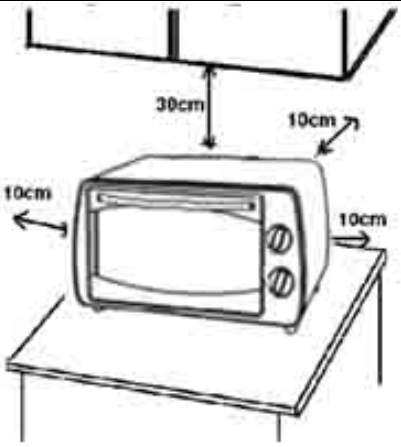


• When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.

3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the Timer counter-clockwise to the "0FF" position.

Note:
If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

CAUTIONS

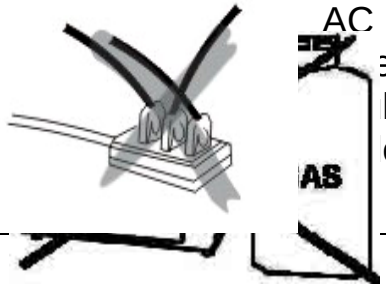


If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc. are not in contact with the body.
Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set. An object so placed could be burned.

Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.

Any bottled or tinned food can not be heated directly as the bottle or tin would be broken out and scald the person

Be careful! Not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.



AC power must be taken from a properly wired outlet. ert the plug completely into the socket. If it is not, it ld become abnormally hot. Do not use an electric light et. Never connect multiple plugs to the same outlet

Melchioni S.p.A.
Via Friuli 18/a
20135 MILANO – Italy
Tel. +39 02 5794213 – Fax +39.02.5794320
www.melchioni.it